

# 美食文化节整合海南美食资源,搭建展示饮食文化舞台 “旅游+美食+消费”引八方客

### 看表演 吃美食 赏歌舞 全民共享美食文化盛宴

本报海口11月2日讯 11月2日傍晚,华灯初上,海口市名门广场人声鼎沸,热闹非凡。第四届海南美食文化节举办的第二天,活动现场的气氛一如既往的热闹。除了海南本地美食外,位于现场正中央的中华美食街布展了不少全国各地的知名美食。螺蛳粉、手工糖、草原兄弟烤肉、重庆酸辣粉、大锅臭豆腐……50多种小吃撩动数万吃货的心。

“我俩正愁周末没地方去呢,没想到这里有这么好玩的活动!”海口市市民张筱好拉着爱人的手,漫步在美食文化节活动现场的中华美食街中,开启“逛吃”模式。她兴奋地说,在海口就能吃到这么多美食真的很开心,希望海口能够经常举办这样的活动。

据了解,此次活动不仅吸引了本地市民积极参与,也有很多外地游客和居民慕名而来。“酸辣粉不错,很地道!你们也是重庆人吗?”在重庆酸辣粉摊位前,来自重庆的李珊还和摊主拉起了家常。她表示,在千里之外的海南也能尝到家乡的味道,让她倍感幸福。

在现场,市民游客不仅能够品尝岛内外经典美食,还能观看精彩表演,参与现场互动。晚上8时许,随着现场音乐声响起,舞台前的围观人群越来越多。哩哩美、琼剧、魔术、鼻箫、黎歌联唱、花式调酒、黎族织锦展示……丰富多彩的节目引得现场观众掌声不断。

“非常高兴能在此次活动期间把富有海南特色的琼剧展示给大家!”王琴是海口市第一中学的音乐老师,从小就喜爱琼剧,此次受邀至第四届海南美食文化节现场演出,她非常开心。她说,琼剧在2008年就被列入国家级非物质文化遗产名录,现已成为海南对外交流的重要窗口,要想了解海南文化,就得听一听琼剧。

而今,美食文化节已成为外地游客了解海南的捷径之一。尝海南美食,赏民俗歌舞,此次海南美食文化节在为市民游客打造美食盛宴的同时,也推动着海南美食品牌的建设,传递着海南特色文化。(柳莺)



11月2日,第四届海南美食文化节上市民接刚烤好的羊肉串。 本报记者 李天平 摄



↑ 第四届海南美食文化节上美食展位的炸蟹。  
→ 11月2日,第四届海南美食文化节上的美食街热闹非凡。  
本报记者 李天平 摄

■ 本报记者 计思佳

特色美食往往能成为一个城市或地区的名片。从皮薄嫩滑、肉味馥香的文昌鸡,到糯而不烂、咸甜适口的儋州粽子,再到醇香味甘、辣而不燥的山兰酒,以及绵软酥香、柔嫩滑溜的海鸭蛋……11月2日,在第四届海南美食文化节现场,不少享誉海内外的海南美食让市民游客大呼过瘾。作为2019年海南国际旅游岛欢乐节海口主会场的重要活动之一,此次美食文化节将持续至11月3日。通过挖掘和展示海南美食资源,发现海南特色小吃,培育和打造海南美食品牌,弘扬海南传统文化,已形成的“旅游+美食+消费”活动新模式,对于推动我省国际旅游消费中心建设具有积极意义。

### 市县美食成旅游推介名片

美食“集结”,如约亮相。在此次美食文化节活动中,海口、五指山、临高、昌江、儋州等5个市县携本地美食以及农特产品组团参展。这些特色美食成了最好的“海南伴手礼”,让市民游客尽情领略海南本地特色风情。

走进海口市展馆,迎面就扑来盐焗鸡的鲜香。“88元1只,价格非常优惠,仅今天上午就卖了30多只。”海南龙泉集团有限公司工作人员张洋告诉海南日报记者,这些鸡全是龙泉自家的散养文昌鸡,养殖时间都超过半年以上。“我们现场腌制蒸熟,新鲜看得见,这就是最好的海南味道!”

“大家有口福了,在这些绿橙都是上午刚从树上摘的!”在昌江黎族自治县展馆,昌江特色农产品O2O运营中心工作人员云大勇一边招呼顾客试吃,一边接受大家的扫码下单。他告诉记者,美食文化节人流量和特色农产品销量都大大超出预期。“备了3天的货1天就卖光,今天上午专门派人回昌江补了霸王岭鸡、鸡蛋和绿橙等农特产品。”云大勇说。

该运营中心带来的木棉花茶也

非常受欢迎。“以前只知道昌江的木棉花很美,没想到还能用来泡茶,口感非常清甜。”来自东北的候鸟老人胡莉萍笑道,她买了4盒茶叶准备送给朋友,这样的礼物富有海南特色,以后还想带亲戚朋友去昌江看看木棉花开。

在热闹的美食文化节上,还能发现不少外国友人的身影。在昌江馆内,看到展台上展示的黎锦和陶器,来自美国的留学生巴克利一直兴致勃勃地询问其制作工艺。“这些图案和花纹都太美了,而这些色彩鲜艳的锦布都是用植物做成的颜料染上去的,太神奇了!”

海口市商务局调研员陆宾林表示,海南美食文化节不仅展现了海南多元而别致的岛屿美食文化,丰富

了旅游、购物、美食消费等内容,也能够刺激和促进美食消费。

### 绿色健康食品受市民热捧

如今,随着现代人越来越注重时尚健康的生活方式,美食文化节现场不少海南传统美食也融入了新工艺,通过打“绿色健康牌”受到市民热捧。

糟粕醋是海南的一种传统小吃,采用酒糟发酵产生的酸醋作为汤料,已经有500多年的历史,用来煮火锅、配海鲜甚是美味。但由于没有进行标准化生产,平时市民只能到店铺里购买散装糟粕醋,保质期很短,很难带到岛外。

而在本届美食文化节上,陈符林糟粕醋公司带来的工业化生产瓶装

糟粕醋,吸引了不少食客的注目。“我们对传统的糟粕醋进行了科技化、标准化、美观化、便携化的改造,产品不仅取得了食品生产许可证、保证安全无污染的,而且保质期可长达半年。”现场工作人员裴伟告诉记者,这种新型糟粕醋对于很多人而言还是新鲜事物,所以这两天来摊位前咨询的人不少,甚至不少火锅店都表达了合作意向。“游客可以很方便地把改良后的糟粕醋带到省外。我们也希望通过这种方式将海南的特色美食推广出去。”

海口市永兴镇的火山荔枝个大多汁、营养富硒,在全国范围内都属上等佳品。这两年,海南金农实业有限公司专门采购了烘烤机,开始尝试加工荔枝干。不仅解决了

丰收荔枝偶有滞销的问题,还延伸了产业链,进一步打响了海口火山荔枝品牌。“烤干后水分蒸发,荔枝味更浓!”在本届美食节上,该公司总经理黄时京带来的200多斤荔枝干全部售罄,除了引发众多消费者购买外,还受到一些商户的好评和关注。

现场,昌江馆、五指山馆的山兰米、黑米、温泉米也非常抢手。来自山西的游客赵女士把各种品种的山兰米都选购了1包,她告诉记者,山兰米不添加任何化肥农药,营养价值很高,用来煮粥非常养胃。“加之海南生态环境好,生长出来的山兰米绿色又健康,无论是自己吃还是送人都非常合适。”赵女士笑道。

(本报海口11月2日讯)

## 专题

# 第四届海南美食文化节临高携天然新鲜海产品、特色风味小吃“镇馆” 原汁原味 吃出自然健康

来海南除了看海,当然还要吃海鲜。而海南吃海鲜最好的地方,不得不提到临高县。临高位于海南岛西北部沿海,靠近北部湾渔场,素有“鱼米之乡”的美誉,是传统农渔业大县。其鱼种类多、可捕捞量大、经济价值高,盛产马鲛鱼、鲳鱼、石斑鱼、墨鱼、红鱼、鱿鱼、带子等600多种海产品。

临高不仅拥有丰富的海洋资源,也有肥沃的红土地。一方水土养育出一方的土特产,临高沿海盛产各色海鲜,临高的土地也孕育出多种美味特产,临高人则擅长制作各种美食小吃,临高粉、临高尖堆、韭菜饼等各种特色小吃遍布坊间。

在2019第四届海南美食文化节临高馆现场,临高就为各位食客带来了一场关于“鲜趣”的饕餮盛宴。

### 从海里到餐桌 全程“锁住”海味

“鱿鱼干多少钱一袋,给我拿5袋。”“老板,给我称点虾仁。”11月2日,2019第四届海南美食文化节活动迎来第二天,现场人气更加火爆,来到临高馆的人群也络绎不绝,其中大部分都是奔着临高海产品来的。

“虽然摆着满满一排海产品,但一点不觉腥,反而闻起来有股令人食欲大增的香味。”在临高馆的广恒源海产品干货店展位,湖北游客王伟买了2袋鱿鱼干、3袋墨鱼干。

“临高的美食以海味为主,海产品质量突出。”广恒源海产品干货店负责人辛桂芳介绍,公司主要经营新盈镇附近渔民出海捕捞、人工晒干的海产品。不仅保质保量,还保证海产品保留着大海的鲜味。

“我们真正做到天然晒干,保留海产品原汁原味,不添加任何防腐剂,保证食材的鲜味。”辛桂芳介绍道,参加此次美食节活动,公司带了近20种海鲜干货到现场。“销量很好,很受食客好评,尤其是虾仁、墨鱼干、鱿鱼干卖



得比较多。”

据了解,临高海岸线绵延114.7公里,浅海滩涂面积5333公顷,有11处港湾,包括金牌、新盈、调楼、黄龙等天然良港,发展海水养殖条件优越,海洋捕捞业发达,海洋捕捞产量和产值位居全省首位,是我省最大的海洋渔业县。而新开发的综合渔港——金牌港,岸滩稳定、港湾开阔,还可建造超级泊位和深水泊位群。

“临高的海水含丰富的矿物质。盛产各种螺、膏蟹、沙虫、虾、马鲛鱼、石斑鱼等,而临高如今大力发展的深海网箱养殖,也让海产品数量和质量都有了很大提高。”临高县商务局相关负责人介绍,在临高吃海鲜,更能吃

出食物的本味。尤其是不用任何饲料,自然生长起来的新鲜食材,配上最简单的烹饪,食物自身的香味完全地呈现在食客面前。

在临高馆,海南来发农业综合发展有限公司还带来了临高特产腌萝卜干,龙瑞文干果商行也带来了不少新鲜海产品以及火山石斛、田七等特色产品。

### 特色风味小吃 吃出临高“情怀”

“刚买了韭菜饼吃,太好吃了!就是这个味道。”在临高馆小吃摊位前,临高市民王一如刚吃完6个韭菜饼,一脸满足。据他介绍,自从

来海口上班后,他一直怀念的就是这个临高味儿。

在2019第四届海南美食文化节临高馆现场,市民游客们可以品尝到正宗地道的油膏虾米韭菜饼、临高粉、临高年糕、尖堆等特色临高小吃。

临高特色小吃很多,韭菜饼当属一绝。作为海南小吃的一个亮点,韭菜饼与北方的韭菜盒子大不相同,有“翡翠玉饼”之称。韭菜饼主要以米粉和韭菜为原料,也有添加牛肉或海虾的做法。在临高县城,随处可见一群人围着韭菜饼摊点吃得津津有味。

取一片韭菜饼,下锅炸至金黄碧绿、外焦里嫩,酥脆的口感令人难以抗拒。它的吃法也很独特,众人围坐一

处从锅中夹着吃,边吃还要边记着自己吃了多少个,甚有趣味!

临高粉和韭菜饼一样,也是最受临高人欢迎的街头小吃之一。临高粉与海南粉及海南其他地方的米粉不同,临高粉注重配料,一碗米粉最多可配上10多种佐料,小牛肉干、猪肉片、酸菜、花生、猪肠粉、虾仁、辣椒、醋等等,食客也可以根据自己的口味添减配料,以达到最佳口感。

临高粉以酸咸味为主,其配料牛肉干和猪肉片则是最讲究的,酸咸咸的汤汁和肉干一起放到嘴里,让人吃了一碗还想要。吃粉时,如果再另外加一份蜜汁猪肠,临高粉还能更加美味。

撰文/李金波

## 临高美食

◆ **临高乳猪**:产地以南宝乡为主,特别是躯体小、肉质细嫩结实、头小皮薄、骨小且软、瘦肉多的乳猪,是海南出口东南亚地区的特色之一。制作:烤、焖、蒸,以烤为特,用临高乳猪烤熟后的乳猪肉皮酥、骨脆,色泽鲜红,以姜泥、蒜碎、白糖、醋等佐食,多吃不腻。

◆ **东江玉兔**:产于临高县东江乡,是从荷兰、比利时引进改良的品种,皮厚肉嫩。制作:干焗、红烧。特点:肉质爽口。

◆ **南宝鸭**:产地是南宝乡,以食稻谷为主,个肥肉厚。制作:卤、焗、烤。

◆ **多文空心菜**:产地:临高县多文镇头神村。主要生长在天然泉水中,种植面积仅30多亩,由于它生长在这种特殊的环境中,让它同其他空心菜完全不同,其杆长叶少,生放3至4天仍保持其鲜绿。

◆ **牛眼螺**:亦称太阳螺,产地临高县新盈镇、调楼镇沿海一带。制作:辣味红烧(带辣)。特点是鲜红色泽、口味鲜辣。

◆ **沙虫**:产地以马袅、新盈为主。制作:白灼、滑烧。特点:爽口清甜。制成沙虫干,是临高特产之一。

◆ **膏蟹**:产地以马袅为主。壳薄膏厚、富含蛋白质。制作:清蒸、白灼。特点:色泽鲜红、美味可口。

◆ **腊肉萝卜干**:产地临高,以临高县特产的萝卜干和临高猪肉为原料。制作:炒、焗、煲。特点:爽脆、甘口。

值班主任:董纯进 主编:刘笑非 美编:王凤龙